

Tartarughe orvietane



🍪 12 Tartarughe

Ingredienti

200 g di farina "00"
100 g di farina di mais
100 g di zucchero
80 g di burro
1 uovo
1/4 di cucchiaino di estratto di vaniglia
3-4 cucchiari di latte
5 g di lievito per dolci
50 g di uvetta ammollata
30 g di pinoli

Finitura

Latte | zucchero a velo | 60 g di mandorle intere

Ripieno

Versare le farine a pioggia sulla spianatoia con il lievito, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, l'uovo, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la vaniglia, il latte, l'uvetta ammollata e i pinoli. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

Prendere l'impasto dal frigorifero e formare 15 palline, dopodiché metterle in una teglia rivestita di carta da forno e appiattirle con il palmo della mano. Spennellare con del latte e spolverare con zucchero a velo. Mettere su ciascun dolcetto 3 mandorle intere e premerle bene. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 25-30 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia prima di servire.